

信義國小 108學年度第1學期午餐食譜 第(17)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：林慧雯														用餐教職員工數：		53						
														用餐學生數：		453						
2019/12/16				2019/12/17				2019/12/18				2019/12/19				2019/12/20						
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五						
主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註			
胚芽飯				白飯				麵食				白飯				白飯						
主菜：咖哩雞				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：回鍋肉				主菜：南瓜飯						
雞胸丁	30	kg	CAS	虱目魚柳	32	kg		義大利直麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	豬肉片	18	kg	CAS、厚度0.4mm	南瓜	22	kg	去皮籽			
洋蔥	6.5	kg	去皮	地瓜粉				安佳鮮奶油	2	公升		小油豆腐	18	kg	非基改、HACCP	碎紅蔥頭	2.3	kg				
紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	精鹽				青豆仁	3	kg		青蔥	2.8	kg	去蔥尾	低脂絞肉	12	kg	CAS			
馬鈴薯	7.5	kg	去皮					洋蔥	8.5	kg	去皮	蒜碎	0.7	kg		乾香菇	0.4	kg				
咖哩粉	1	盒						蒜碎	1	kg						蝦米	0.3	kg				
								培根碎片	9	kg												
								乳香玉米濃湯粉	3	kg												
副菜：蒜炒海帶根				副菜：玉米紅蘿蔔炒蛋				玉米粒				5	kg	非基改、CAS	副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：開陽白菜			
海帶根	20	kg		玉米粒	12	kg	非基改、CAS	紅蘿蔔	2	kg	去皮	白花椰菜	18	kg	加工	大白菜	34	kg	去粗葉			
辣椒	0.1	kg		雞蛋	17	kg		馬鈴薯	7	kg	去皮	綠花椰菜	9	kg	加工	紅蘿蔔	1	kg	去皮			
蒜碎	0.5	kg		青蔥	1.7	kg	去蔥尾					蒜碎	0.4	kg		薑絲	0.1	kg	不漂白			
香油				紅蘿蔔	3	kg	去皮									扁魚	0.1	kg				
烏醋																						
副菜：蒜炒油菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：茶葉蛋				副菜：蒜炒豆芽菜				副菜：胡瓜炒黑輪						
油菜	35	kg		有機蔬菜	35	kg		雞蛋	520+20	粒		豆芽菜	28	kg	不漂白	胡瓜	34	kg	去皮籽			
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		滷包(含茶葉)	6	包	大安/50元/包	紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	黑輪	6	kg	CAS			
												蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg				
湯：餛飩湯				湯：紅豆湯圓				湯：冬瓜排骨湯				湯：當歸鴨肉湯				湯：刈菜雞湯						
雲吞	600	粒	CAS/HACCP	紅豆	13	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	素鴨肉片	5	kg		全雞丁	18	kg	CAS			
小白菜	6	kg		小湯圓	9	kg		龍骨	9	kg	CAS	老薑片	0.6	kg		刈菜	7	kg	煮湯			
				冰糖	13.5	kg						當歸料	500	元	昭安	老薑片	0.5	kg				
												米酒	2	瓶								
桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒																						
				水果																		

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：